

鹿児島県における ダイコン「長香太（ながかった）」の 産地事例紹介

～あおき物産～

雪印種苗（株）
東京統括支店
南九州営業所

1. はじめに

国内で生産されているダイコンは、現在約60%が加工業務用として利用されており、主に刺身のつま、漬物、おでん等に利用されています。今回は、その業務用として加工適性が高い青首ダイコン「長香太(試作系統番号：RA205)」の産地事例を御紹介致します。

2. 産地事例 ～あおき物産～

今回ご紹介する「あおき物産」のある鹿児島県曾於市は、鹿児島県の東部を形成する大隅半島北部に位置し、東は志布志市、南は大崎町、鹿屋市、西は霧島市、北は都城市と接し、宮崎県との県境となります。平成17年7月1日に大隅町、末吉町、財部町の3町が合併して出来た市です。

気候は、年平均気温16度、年平均

降水量は、2000mm以上と温暖多雨であり、地質の大部分はシラスやボラなどの火山灰土壌であり、「ダイコン」「白菜」等多種の野菜や茶、肉用牛、豚等の畜産が盛んな地域です。

「あおき物産」は、16戸の契約農家を持ち自社も含めると約30haのダイコンを生産しています。ダイコンの作付けは、播種が8月下旬～3月下旬、出荷が11月上旬～6月上旬まで行っています。出荷先は、主に宮崎、関西方面、出荷用途は、加工用が中心であり、主にべったら、浅漬けに利用されています。

今回試作していただいた「長香太」については、3年前から試作をお願いしており、年内収穫用として、9月上旬～10月上旬での播種を行っています。昨シーズンも9月16日から播種し11月30日から収穫に入りました。栽植密度は、露地播きで株間30cm、条間50cmで栽培しています。



▲ あおき物産 戸田社長夫妻



▲ 収穫の近づいた「長香太」

加工業務の中でも特にべったらの原料として使用する場合、特に必要な条件が3つあり、①根長が40cm以上②根径が7cm以上③青首が濃すぎないことだそうです。①の根長については、主流のカット販売のサイズでは16～17cmのため、ダイコン1本から2カット使用する場合32cm～34cmのサイズが必要となります。このため短根の品種では、ダイコン1本から1カットしか取れず歩留まりが悪くなり採算が合わなくなります。②の根径については、いくら長さがあっても、根径が細い場合（最低7cm必要）くりぬきが出来ず作業効率が落ちます。③の青首の濃さについては、首色が濃く、中の肉まで入り込んでいる場合、その部分は、使えないため根長が短いダイコンと同じように歩留まりが悪くなります。

過去3年間試作した「長香太」の評価については、根長が十分にあり（45～55cm）年による短根の心配が少ない、根長によっては、ダイコン1本からべったらを3カットで使える。ま

た、青首ダイコンの中では、首色が非常に薄く根径もあり歩留まりが高いとの事で、非常に高い評価をいただき今年からの本格導入を予定しています。

栽培における注意点としては、根径を出すために株間を広めとして栽培期間を長くした方が特性を発揮するとの事でした。この地域での過去3年間で

の播種は、9月上旬～10月上旬に行っており、現在の所、「長香太」の最大の特徴である長さの優位性が出せる播種時期は、9月下旬までと思われます。

現在、9月上旬から播種を始めていますが、今後、この地域での適正な播種スタートについても確認していきたいとの事です。



▲ 「長香太」収穫風景



▲ 根長40cm以上で根茎の太い「長香太」